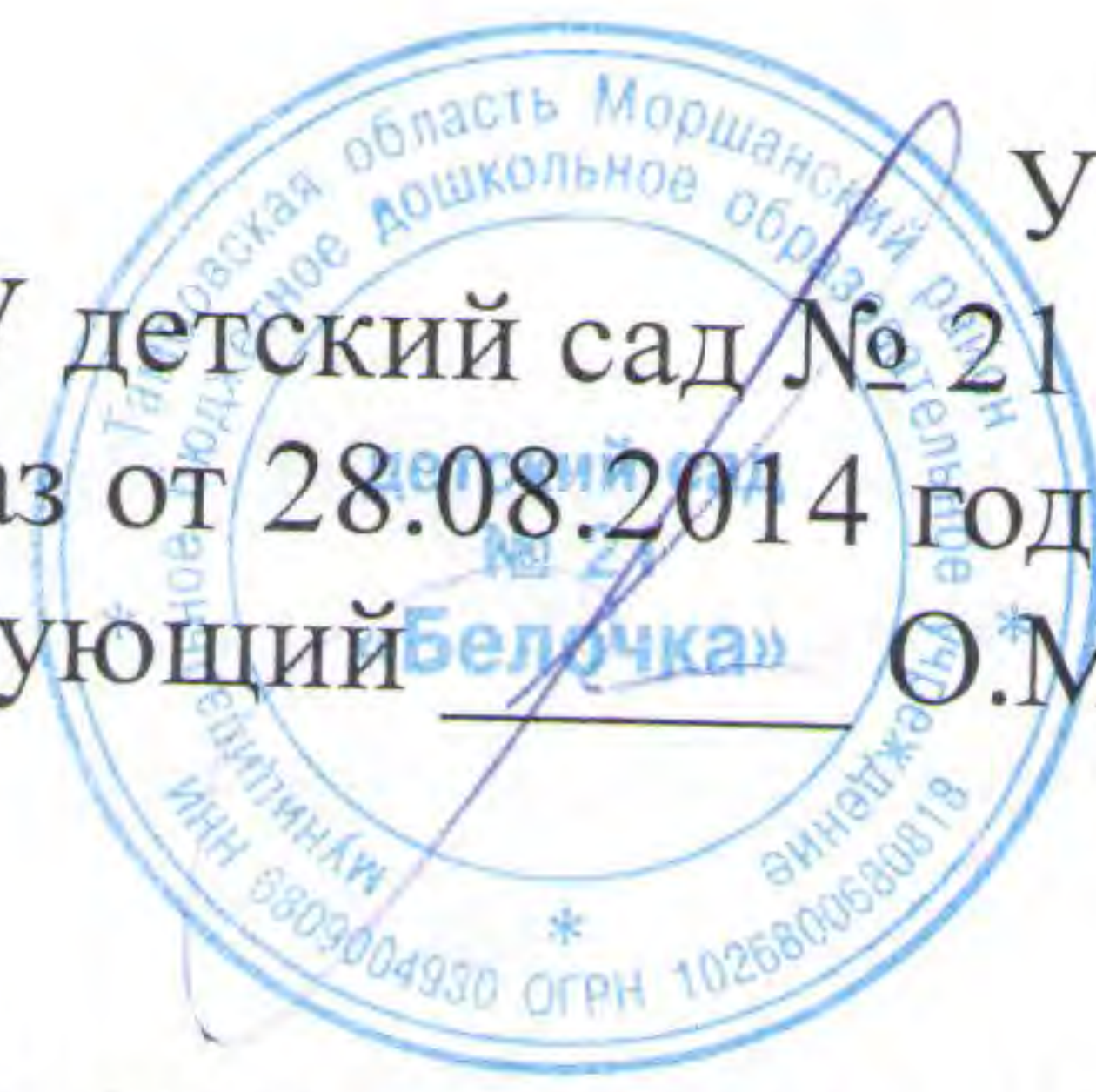


Утверждено
МБДОУ детский сад № 21 «Белочка»
(приказ от 28.08.2014 года № 49-од)
Заведующий Белочка О.М.Конькова



Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 21 «Белочка»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за качеством готовой кулинарной продукции.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией.

2. Управление и структура Бракеражной комиссии

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов.

В состав комиссии имеет право входить представитель родительского комитета.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия:

- проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

4. Содержание и формы работы

- 4.1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие пробы за 10 минут до начала раздачи готовой пищи: знакомится с меню – требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи завхоза и повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 4.2. Результаты Бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.
- 4.3 Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.
- 4.4. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем блюд (супы, каши и т.п.) устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.
- 4.5. Для проведения бракеража необходимо иметь на кухне кастрюлю с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

5. Оценка организации питания

5.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в Бракеражный журнал.

5.3. Администрация при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.4. Администрация обязана содействовать деятельности Бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

Озмаскина

Тедт

Тюбишова

Невер

и

Тедсенко Э.В.

Лабильова С.А.

Нестерова И.А.

Порвал А.В.